（希望小売価格は、2014年6月現在）

別売品

■ビタクラフトスーパーIHクリーナー ＊
（クリームタイプ）

こびりついた焦げ付きに付けて放置し、拭き取る

品番：AD-KZ062（2本セット）
希望小売価格：2,400円（税抜）

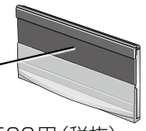
■ニプロガラストップ専用クリーナー ＊
（クリームタイプ）

日常の油汚れや取りにくい汚れに付けて、こすり取る

品番：AD-KZ063（2本セット）
希望小売価格：1,600円（税抜）

＊それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

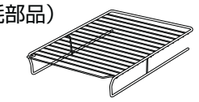
■防熱グリルドア



グリル庫内は見えません。

品番：KZ-GDB3
希望小売価格：7,500円（税抜）

■焼き網（消耗部品）

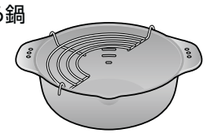


●品番：AZC83-957（メッキタイプ）
幅236mm×奥行き325mm
希望小売価格：1,500円（税抜）

●品番：AZC83-459（フッ素タイプ）
幅236mm×奥行き307mm
希望小売価格：1,800円（税抜）

※フッ素タイプのお手入れには、スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジ・食器洗い乾燥機は使えません。（フッ素樹脂が傷みます）

■天ぷら鍋



品番：KZ-T3S
希望小売価格：2,200円（税抜）

■受け皿

品番：AZC81-459
希望小売価格：1,200円（税抜）

■ドアパッキン（消耗部品）
品番：AZE99-957
希望小売価格：1,000円（税抜）

●別売品はお買い求め先にお問い合わせください。（2014年6月現在）
●パナソニックの家電製品直販サイト「パナソニック ストア」でお買い求めいただけるものもあります。詳しくは「パナソニック ストア」のサイトをご覧ください。
http://jp.store.panasonic.com/

パナソニックグループのショッピングサイト
Panasonic Store

●使い方・お手入れなどのご相談は

パナソニック 総合お客様サポートサイト
http://www.panasonic.com/jp/support/

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「350＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）
■上記番号がご利用いただけない場合 06-6907-1187
■FAX フリーダイヤル 0120-878-236
Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (03)3256-5444 Osaka (06)6645-8787
Open：9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理サービスサイト
http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル 0120-878-554（パナは イイヨ）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
●上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検　長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を！

こんな症状はありませんか
●焦げ臭いにおいがする
●触れると、ビリビリ電気を感じる
●トッププレートにひび割れができた

ご使用中止
事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い求め先または修理ご相談窓口に点検をご依頼ください。

※医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンス事業部
〒525-8520　滋賀県草津市野路東2丁目3番1－1号

© Panasonic Corporation 2014

ZY02－E01
H0614M0

IHクッキングヒーター　取扱説明書

はじめてのIHクッキング

取扱説明書の写真やイラストはSF33XSTKを使っています

SF33XSTK設置例

保証書別添付

このたびは、IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
■取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
■ご使用前に「安全上のご注意」（2～5ページ）を必ずお読みください。
■保証書は「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

●IHのレシピ集や詳しい情報が見られます…
http://sumai.panasonic.jp/ihcook/

Panasonic

取扱説明書

IHクッキングヒーター（家庭用）

鉄・ステンレス対応

3口IHタイプ
品番 SF33XSTK <赤外線式換気連動対応>

2口IH＋ラジエントタイプ
品番 SF32AST・SF32AS
EF32AE
＊品番の先頭には、キッチンシリーズを示す英字2文字が入ります。

ページ

確認と準備
安全上のご注意 …… 2
使用上のお願い …… 5
各部の名前 …… 6
使える鍋は？ …… 8
・確認のしかた/使える・使えないの見分け方
IH調理とメニューの使い分け … 10

使い方
基本の調理 …… 12
・加熱
温度を合わせて揚げる …… 14
・揚げ物
温度を合わせて焼く …… 16
・焼き物
タイマーを使う …… 17
グリルで焼く …… 18
・調理のポイント/操作のしかた
便利な機能 …… 22
・オールロック/ラジエントロック
換気連動システムについて …… 23
設定を変更する …… 24
・揚げ物温度/こげつきお知らせ/自動OFF時間/光るリング

お手入れ
お手入れする
・日常のお手入れ …… 26
・グリル・フィルター・吸気口カバーの外し方・取り付け方 …… 28
・庫内のお手入れ／パッキンの交換 … 29

必要なとき
故障かな？ …… 30
こんな表示が出たら… …… 33
仕様 …… 34
保証とアフターサービス …… 35
別売品 …… 裏表紙

ZY02－E01

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
⚠注意	「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

⃠	してはいけない内容です。
❗	実行しなければならない内容です。

⚠警告

火災、爆発、やけど、けが、感電などを防ぐために…

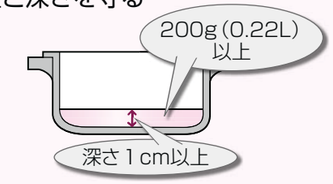
油は、炎がなくても温度が上がると発火するおそれがあります。特に、揚げ物・炒め物などの調理中は、使い方を誤ると発火することがありますので、以下のことをお守りください。

揚げ物をするときは

⃠ ■そばを離れない

❗ ■揚げ物切入で調理する（加熱などで調理しない）

■油の量と深さを守る



■鍋・フライパンなどは光火力センサーが隠れるように置く

炒め物・焼き物をするときは

⃠ ■そばを離れない

■予熱の火力は「中」以下にし、加熱しすぎない

❗ ■鍋・フライパンなどは光火力センサーが隠れるように置く

■鍋底の温度を正しく検知するために、トッププレートや鍋・フライパンの内外面に付いた水を拭き取っておく

※鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。

液体を加熱するときは

❗ ■加熱する前にかき混ぜる

●だし汁・みそ汁・吸い物・カレーなどの汁物や煮物

（水や調理物を加熱していると、突然噴き出したり鍋が飛び跳ねたりすることがあり、やけど・けが・トッププレート破損の原因）

使用中や使用後しばらくは

⃠ ■高温部に触れない
（やけどの原因）

●排気パネルや排気部など
●トッププレート（特にラジエントヒーター）
●グリル（扉・庫内など）
（特に乳幼児にはご注意ください）

→電源スイッチを切り、各部が冷めてからお手入れしてください。吹きこぼれのお手入れもご注意ください。

次の点もご注意ください

（火災・やけど・けが・感電の原因）

⃠ ■可燃物をトッププレートに置いたり、近づけたりしない
●布巾・紙パック・食品トレイなど

■取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせたりしない

■フィルターや排気パネルに、ピンや針金など金属製のものを入れない

■分解・修理・改造をしない
→修理は、お買い求め先または修理ご相談窓口にご相談ください。

トッププレート（ガラス製）には

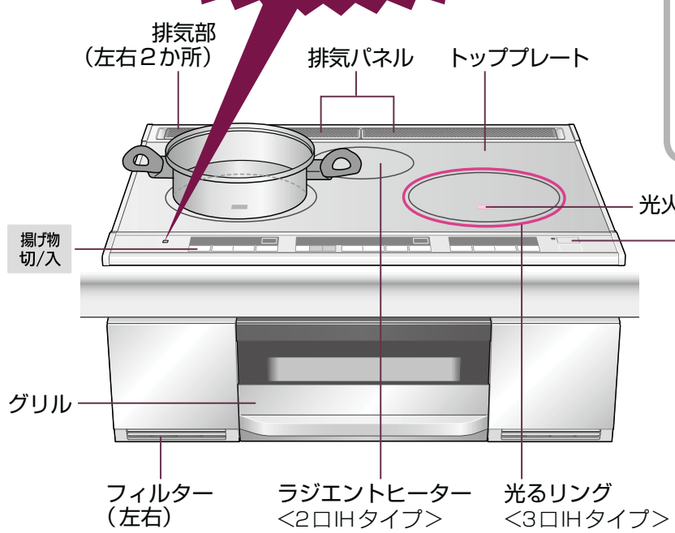
⃠ ■鍋以外のものを置かない

●カセットコンロ・ボンベ・缶詰・湯たんぽなど
（誤って加熱すると、爆発の原因）
●レトルトパック・アルミ箔鍋・内側にアルミ箔を貼った紙パック・アルミ箔など
（破裂によるけが、加熱による発火の原因）
●金属製スプーン・鍋のふた・扉・受け皿・排気パネルなど
（加熱によるやけどの原因）
●市販の汚れ防止カバー（鍋の下に敷いてトッププレートの汚れを防ぐもの）など
（温度調節機能が正しく働かず、油温が上がりすぎて、発火の原因）

■強い衝撃（上に乗ったり、物を落としたりするなど）を加えない
（ひびが入ったり割れたりすると、感電や過熱・異常動作の原因）

<2口IH+ラジエントタイプ>
■ラジエントヒーターに直接食材を載せて調理しない（火災の原因）

高温注意ランプや光るリングの点滅・点灯時はやけどに注意!



異常・故障時には

❗ ■直ちに使用を中止し、電源スイッチとブレーカーを切る
（発煙・発火、感電のおそれ）

<異常・故障例>
●焦げ臭いにおいがする
●触れるとビリビリ電気を感じる
●トッププレートにひび割れができた

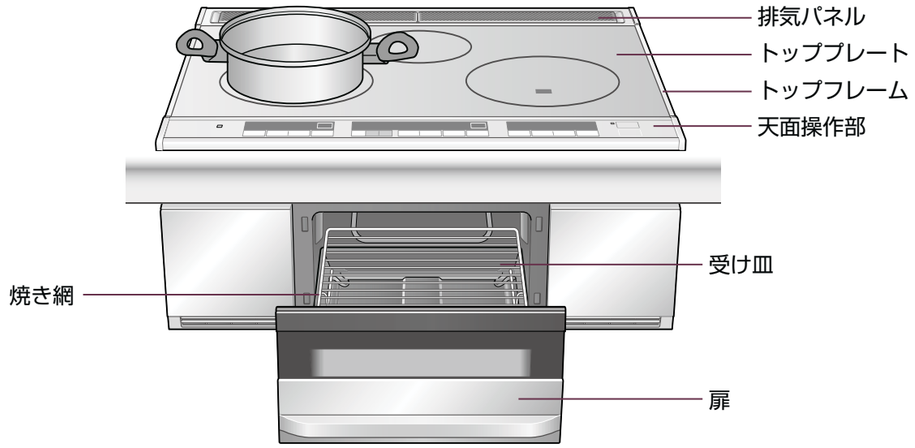
→すぐに、お買い求め先または修理ご相談窓口へ点検・修理を依頼してください。

❗ ■使用後は、必ず電源スイッチを切る
（火災の原因）
●長期間使わないときはブレーカーも切る

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠注意

火災、やけど、けがなどを防ぐために…



グリルを使うときは（発火に注意！）

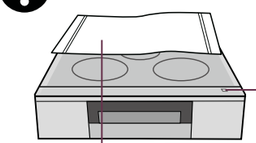
■使用後や連続使用時は、受け皿・焼き網に残った調理物・脂分を取り除く
（発火の原因）

■焼き網の上でアルミ箔を使う場合は焼き網より奥にはみ出さないように注意する
（庫内の奥にあるセンサーが隠れると、温度が上がりすぎて発火の原因）

■そばを離れたり、必要以上に加熱したりしない
（発火の原因）
→焼け具合を見ながら時間を調節する。

■受け皿にアルミ箔やクッキングシートを敷いたり、グリル用敷石などを入れたりしない
（発火・発煙の原因）

■万一、発火したら…



②排気パネル（排気口：P.27）をぬれたタオルで塞ぐ
（このとき、扉の周囲から煙が出ます）

③ブレーカーを切る

●炎が消え、庫内の温度が下がるまで扉を開けない
（空気が入り、炎が大きくなります）

●扉（ガラス面）に、水をかけない
（割れる原因）

揚げ物をするときは
（発火・やけどに注意！）

■油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る
（加熱を続けると、発火の原因）

■油の飛び散りに注意する
（やけどの原因）
→油の飛び散りを少なくするには（P.15）

■他の機器（ガスコンロなど）で、あらかじめ加熱した油を使わない
（温度調節機能が正しく働かず、発火の原因）

■顔を近づけない
（やけどの原因）

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は

■念のため医師とよくご相談ください
（本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与える原因）

次の点もご注意ください

■本体の前に物を置かない
（火災の原因）

■空焼きしたり、加熱しすぎたりしない
（調理物が燃えたり、鍋が破損したりする原因）

■鍋の下に何も敷かない
●ラップなどの樹脂類
（敷物が溶けてトッププレートと鍋に焼き付いてくっつき、無理に剥がすとトッププレート破損の原因）
●紙・布巾などの可燃物
（鍋の熱で敷物が焦げる原因）

■調理以外に使わない
（過熱・異常動作による発火の原因）

■鍋を不安定な状態にしない
（落下して、けが・やけどの原因）

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき

■磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ったり、音が小さくなったりする原因）
●ICカード・キャッシュカード類など
（記録が消えたり、壊れたりする原因）

■トッププレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IHジャー炊飯器、卓上型のIH調理器など
（IHクッキングヒーターが故障する原因）

■排気パネルの上に物を置かない
●異常を検知して加熱が止まることがあります。
●グリル前面から煙が出たり、取っ手が熱くなったりします。
●グリル調理がうまくできないことがあります。

■天面操作部に熱い鍋を置いたり、鍋底でこすったりしない
（変形・変色・溶損の原因）

■トッププレート、トッププレームに酸の強い食品が付いた場合は、早めに拭き取る
●ジャム・レモン汁・梅などを使った食品
（放置すると、変色の原因）

■キャビネット（本体下部）に調味料、食品などを置かない
（排熱による変質の原因）

■本体（排気口など）に水をかけない
（故障の原因）

グリルを使うとき

■扉を勢いよく出し入れしない
（受け皿に水が入っていると、こぼれる原因）

各部の名前

グリルは
2口IH+ラジエント
タイプと同じ!

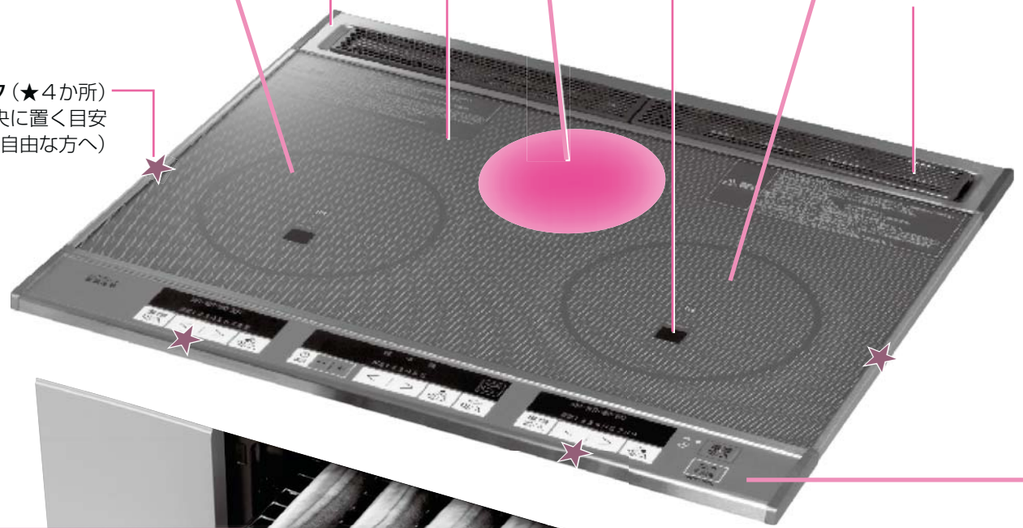
＜2口IH+ラジエントタイプ＞

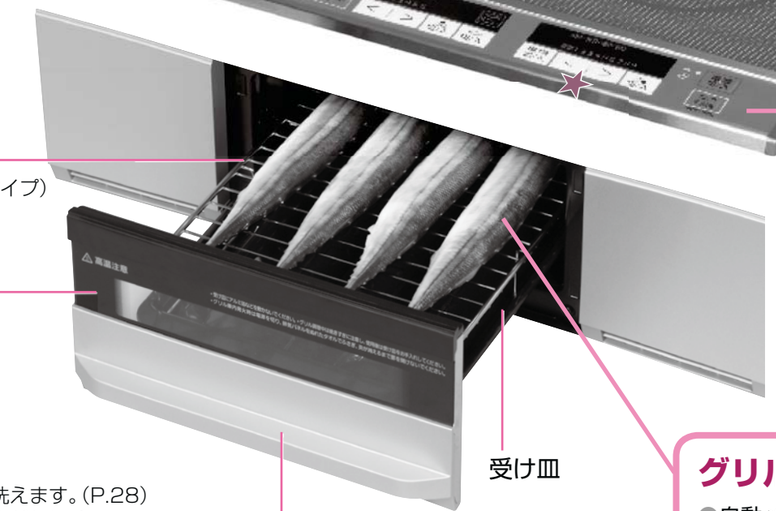
左IHヒーター
- 基本の調理（加熱する）(P.12)
- 温度を合わせて揚げる (P.14)

ラジエントヒーター
- 基本の調理（加熱する）(P.13)

※高温になります。
※グリルと同時に使えません。

右IHヒーター
- 基本の調理（加熱する）(P.12)
- 温度を合わせて揚げる (P.14)





グリル
- 自動メニューで焼く (P.18)
- 手動で焼く (P.18)

お願い

●電源スイッチは少し長めに押してください。(触れただけでは、反応しません)

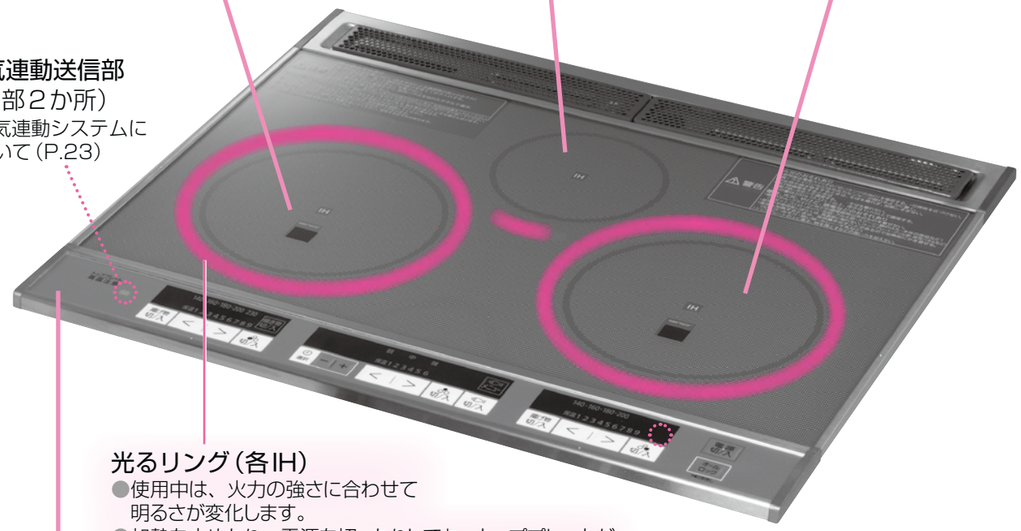
＜3口IHタイプ＞

左IHヒーター
- 基本の調理（加熱する）(P.12)
- 温度を合わせて揚げる (P.14)
- 温度を合わせて焼く (P.16)

後ろIHヒーター
- 基本の調理（加熱する）(P.12)

※グリルと同時に使えません。

右IHヒーター
- 基本の調理（加熱する）(P.12)
- 温度を合わせて揚げる (P.14)



光るリング（各IH）
- 使用中は、火力の強さに合わせて明るさが変化します。
- 加熱を止めたり、電源を切ったりしても、トッププレートが熱い間は点滅して、「高温注意」をお知らせします。
・点滅を消したいとき (P.25)

天面操作部

＜3口IHタイプ＞

電源スイッチ
- ボタン操作せずに約15分たつと、自動的に切れます。（電源スイッチ自動OFF）
・自動OFF時間を変えるとき (P.25)

高温注意ランプ
- 加熱中は点灯します。
- 電源を切っても、熱い間は点滅します。

電源ランプ
- 電源「入」時に点灯します。

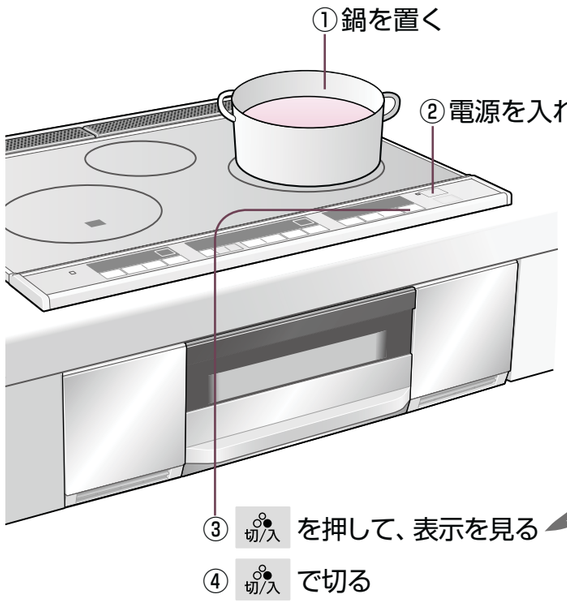
＜2口IH+
ラジエントタイプ＞

いたずらや誤操作を防ぎたいとき (P.22)
- オールロック／ラジエントロック

使える鍋は？

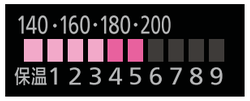
確認のしかた

お手持ちの鍋を確認するときは…

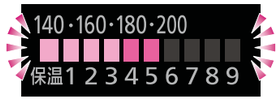


鍋に
水を入れて加熱してみる！

○ 使える鍋は
火力表示が点灯



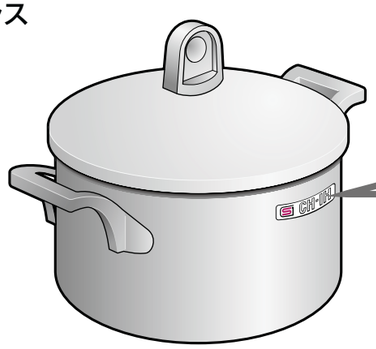
× 使えない鍋は
火力表示が点滅



●左右どちらのIHヒーターでも確認できます。

鍋を買うときは…

■ステンレス



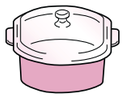
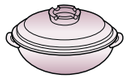
マークを確認する！

S CH-IH　S IH

一般財団法人「製品安全協会」が認証したIHクッキングヒーター（200V）対応の商品です。
（または、あっせん品をおすすめします）

●あっせん品は、お買い求め先にお問い合わせください。
●ステンレス以外の鍋は、右ページの表でご確認ください。

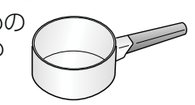
使える・使えないの見分け方

	使えます！	使えません！
材質	○ 鉄・ホーロー ステンレス ●ステンレス（特に多層鍋）は、鍋によって火力が弱くなったり加熱できなかったりするものがあります。 ●ホーロー鍋は、空焼き・焦げ付きを避ける。（溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）	× アルミ・銅多層鍋 （底は磁石が付かない非磁性ステンレスで、間にアルミや銅を挟んだもの）  耐熱ガラス  土鍋 ●市販の土鍋は、S CH-IH　S IH マークや「IH用」の表示があっても使わない。（故障したり、火力が弱くなったりして調理できません）
底の形	○ 平らで、トッププレートに密着する	× 丸い　脚がある　反りがある ●反りの目安として、約3mm以上のものは使わない。（安全機能が正しく働かなかったり、火力が弱くなったり、加熱できなかったりすることがあります）
大きさ（底径）	○ 底径 ・左右IH 12～26cm ・後ろIH ＜3口IHタイプ＞ 12～18cm	× 12cm未満 ●異常を検知して、火力が弱くなったり、加熱できなかったりすることがあります。

●底が薄すぎるものは、空焼き・強火の加熱で反ることがあります。
●底面にホーロー加工した魚焼き器は、使えません。（ホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）
●**「揚げ物」「焼き物」メニューのときは、他にも制約があります。**
→各説明ページの「調理のポイント」でご確認ください。

ラジエントヒーターでは　＜2口IH+ラジエントタイプ＞

●**アルミ・銅鍋、超耐熱ガラス、小さめの土鍋などが使えます。**
・脚付きのものは使えません。
・超耐熱ガラス以外のガラス製のものは、割れることがあります。
・魚焼き器・網は使わないでください。（調理物が落ちてトッププレートに焼き付きます）

●**ミルクパンなどの小さな鍋が使えます。**
・底径は16cmまで。
・平らで底が厚めのものがおすすめです。


IH調理とメニューの使い分け

調理に合わせて
メニューを選択!

		メニュー	使える機能	自動で働く機能
		使えるヒーター	タイマー	こげつきお知らせ
基本の調理 煮る・ゆでる・温める・蒸す・焼く・炒めるなどに。		切/入 切/入 切/入 **加熱メニュー**(P.12) ・弱火から強火まで、きめ細かい火加減が可能! ・安定した高火力で、炒め物もシャキッと! 素早い温度復帰で、鍋フリもできます。	●	● (左右IHのみ)
揚げ物のとき		揚げ物 切/入 **揚げ物メニュー**(P.14) (光・揚げ物温度調節機能) ・食材を入れても、素早く温度復帰。 温度をキープしてくれるから、カラッとおいしく!	—	—
温度を合わせて焼くとき ハンバーグや、ホットケーキなどに。	 <3口IHタイプ>	焼き物 切/入 **焼き物メニュー**(P.16) (フライパン焼き物温度調節機能) ・自分で火加減しなくても、温度をキープしてくれるから、手間なくおいしく調理!	●	—

こんなときの「安全機能」

うっかりしていた!
- ●鍋なし自動OFF(P.33)
- ●小物自動OFF(P.33)
- ●空焼き自動OFF(P.33)
- ●電源スイッチ自動OFF＊(P.30)
- ●切り忘れ自動OFF＊(P.30)

トッププレートが熱い!
- ●高温注意ランプ(P.7)
  ※光るリングでも補助的にお知らせ
  <3口IHタイプ>

温度が上がりすぎた!
- ●温度過昇防止(P.31)
- ●受け皿高温自動OFF(P.33)
- ●グリル高温自動OFF(P.33)

いたずらや誤操作を防ぐ…
- ●オールロック＊(P.22)
- ●ラジエントロック<2口IH+ラジエントタイプ>(P.22)

＊IHとグリル共通です。

■こげつきお知らせ

「光火力センサー」が焦げ付きを検知すると、加熱を止めて、
<3口IHタイプ>表示・ブザー・光るリング点滅、
<2口IH+ラジエントタイプ>表示・ブザー・火力表示点滅でお知らせ!

- ●「5」以下の火力で約10分以上加熱を続けているときに働きます。
- ●鍋の種類・材質・底の形や大きさ・火力・調理メニューなどによって、加熱が止まるまでの時間や焦げ付き方は変わります。
  (煙やにおいが出ることもあります)
- ●煮物・煮込み以外の調理では、誤検知して加熱が止まることがあります。
  (ジャム作りなど弱い火力で水分を飛ばすものや、パエリアなど少し焦げ付かせるもののとき)
  →再加熱するには
  切/入 押して「こげつき」表示を消し、再加熱の操作をする。
  →「こげつきお知らせ」を解除するとき(P.24)

基本の調理　加熱

調理のポイント

煮立ち具合（ぐつぐつ感）や 火力感（ジュージュー音）を見て火加減を!

	とろ火	弱火		中火			強火			
	保温	1	2	3	4	5	6	7	8	9
消費電力	弱			中			強			
左右IH	100W	235W	370W	500W	700W	1,000W	1,450W	2,000W	2,500W	3,000W
後ろIH	90W	235W	370W	500W	700W	1,000W	1,500W			
煮る		カレー・おでんなど じっくり煮込む		煮魚など さっと煮る			煮立てる			
ゆでる				根菜・麺類を ゆでる				葉菜を さっとゆでる		湯を沸かす
温める	保温	温め直し								
蒸す			茶わん蒸しを 蒸す				豚まんなど 強めの蒸気で均一に蒸す			
焼く			ハンバーグ・ぎょうざなど 中までじっくり			焼き色を付ける		ステーキなど 表面をさっと焼く		
炒める				たまねぎなど 焦がさずに炒める			野菜炒めなど 手早く炒める			

●消費電力は、鉄・ホーロー鍋を使った場合です。
●鍋の材質によって火力感が変わります。鉄・ホーロー▶ステンレスの順に弱くなります。

■煮る・温めるときは…

長時間の煮込みには必ずタイマーを使う (P.17)

約45分で「切り忘れ自動OFF」が働きます。

汁物などは加熱する前にかき混ぜて！

みそ汁・カレーなどの汁物や煮物。

■焼く・炒めるときは…

予熱は短めで充分！

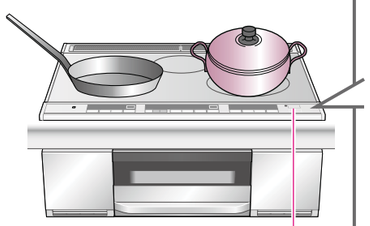
長すぎると、鍋の赤熱・変形の原因に。
（軽い小さな鍋は、火力も少し弱めに）
油は予熱してから入れる
高火力のため、煙が出ることがあります。

全体を手早く炒める

安定した高火力で、炒め物もシャキッ。
素早い温度復帰で、鍋フリもできます。

加熱する

■左右IHヒーターで

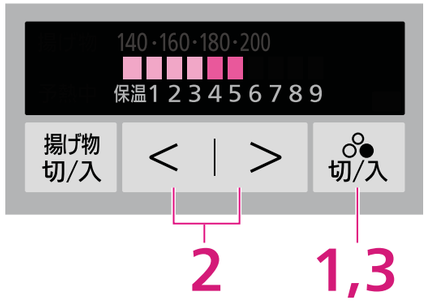


電源「入」
（ランプ点灯）

1 スタートする
切/入

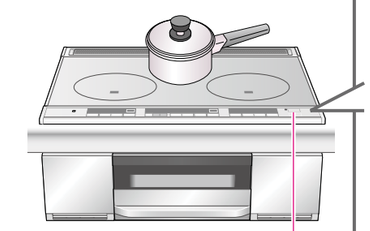
2 火力を合わせる
＜ | ＞
● ＜ | を長押しすると一気に火力が下がる。

3 調理が終わったら…切る
切/入



■タイマーを使うとき (P.17)

■後ろIHヒーターで
＜3口IHタイプ＞

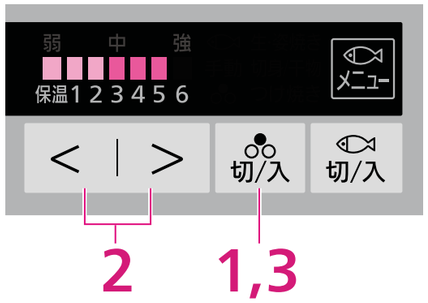


電源「入」
（ランプ点灯）

1 スタートする
切/入

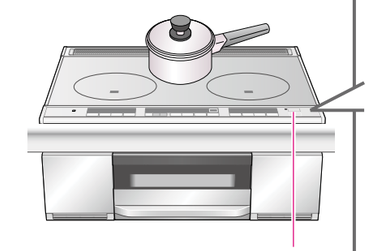
2 火力を合わせる
＜ | ＞
● ＜ | を長押しすると一気に火力が下がる。

3 調理が終わったら…切る
切/入



■タイマーを使うとき (P.17)

■ラジエントヒーターで
＜2口IH+ラジエントタイプ＞

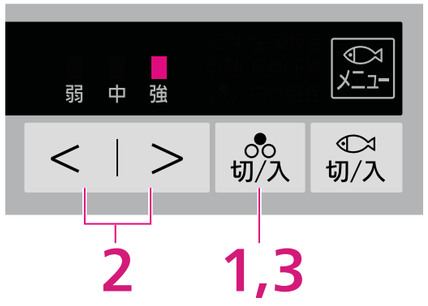


電源「入」
（ランプ点灯）

1 ラジエントを選ぶ
切/入
弱 中 強

2 火力を合わせる
＜ | ＞
「中」でスタート ⋮ 「強」でスタート
加熱スタート

3 調理が終わったら…切る
切/入



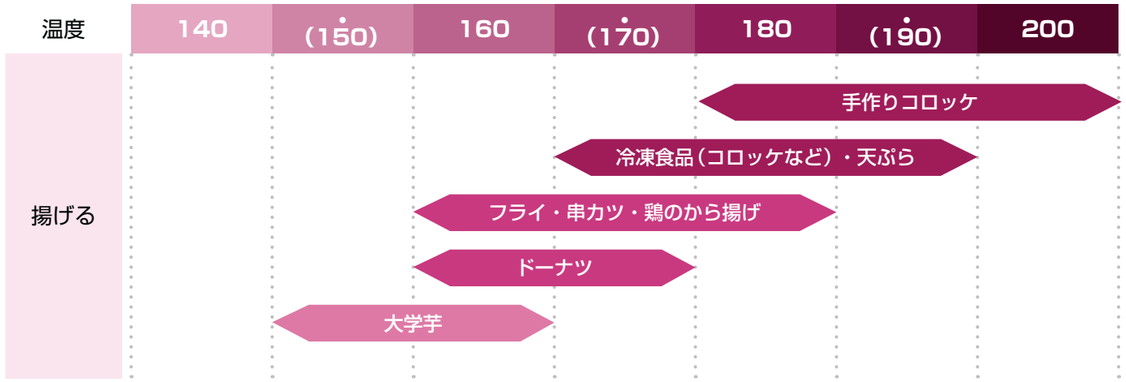
■タイマーを使うとき (P.17)

温度を合わせて揚げる 揚げ物

調理のポイント

鍋は中央に！

光火力センサーが鍋底温度の見張り役です。
（トッププレートの汚れも、取っておく）



■「揚げ物」メニューは…

鍋の種類・材質に注意 (P.9)

鍋によっては油温がずれる・予熱時間が長い・異常を検知して加熱できないものがあります。
→鍋の説明書もご確認を。
→IH CH-IH IH マークの鍋がおすすめ。

油は200～800g (0.22～0.9L) 深さ1cm以上に

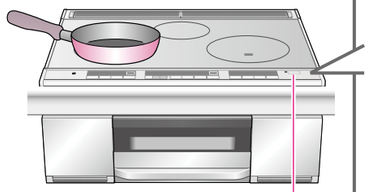
熱い油・茶褐色の油・濁った油・揚げカスが沈んでいる油は使わない。

予熱中 表示が消えてから

材料や菜箸などを入れる。
予熱開始後は、油の継ぎ足しや鍋の移動をしない。
（異常検知による、加熱停止の原因）

揚げる

■左右IHヒーターで



電源「入」
（ランプ点灯）

1 スタートする
揚げ物 切/入

2 温度を合わせる
< | >

（約7～10分：油800gのとき）

3 予熱中 表示が消えたら… 揚げる

4 調理が終わったら… 切る
揚げ物 切/入

予熱中は点滅、予熱が終わったら消える

ピピピ…

•温度の範囲：140～200℃

お知らせ

- 鍋によっては設定温度からずれることがあります。
  → < | > で温度を調節する。
- いつも同じ鍋を使う場合は、鍋に応じて温度を調節することができます。(P.24)

油の飛び散りを少なくするために
水分の多い材料などは下ごしらえする

（水分や空気の膨張による破裂防止）

●切り目などを入れる

えび
尾の先を切る

ししとう
縦に切り込みを

いか
皮をむき、両面に切り目を

うずらの卵
串などを刺す

●水分を拭き取る
・魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜

●竹串などで穴を開ける
・皮や薄皮の付いたにんにくなど

●ベーキングパウダーや砂糖を入れる
・ドーナツなどの生地

●揚げすぎに注意する
（破裂防止）
・けんさきいか・するめいかなど
・コロッケ
・うずらのゆで卵・にんにくなど
・ししとう・おくらなど（中が空洞の野菜）

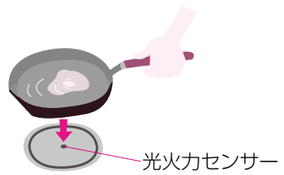
●油を入れる前に、鍋の内側の水滴を拭く

温度を合わせて焼く 焼き物 〈3口IHタイプ（左IHのみ）〉

調理のポイント

鍋は中央に！

光火力センサーが鍋底温度の見張り役です。
（トッププレートの汚れも、取っておく）



	温度			
焼く	230	・ポークソテー	・ミラノ風カツレツ	
	200	・ぎょうざ（手作り・チルド）	・お好み焼き	・チヂミ
	180	・ハンバーグ ・冷凍ぎょうざ	・ハッシュドポテト ・クロックムッシュ	・ホットサンド
	160	・クレープ	・ホットケーキ	・フレンチトースト
	140	・薄焼き卵		

■「焼き物」メニューは…

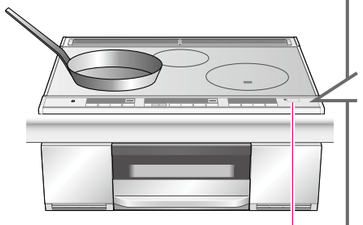
S CH-IH / S I H マークのフライパンを使う

それ以外は、鍋底の温度がずれることがあります。

予熱中 表示が消えてから油や材料を入れる

焼く

■左IHヒーターで



電源「入」
（ランプ点灯）

お知らせ

- 複数のヒーターを使っているときは、予熱時間が長めになります。

フライパンによっては

- 底が変色することがあります。（高火力で予熱するため）
- 設定温度からずれることがあります。
  → ＜｜＞で温度を調節する。

1 スタートする

焼き物 切/入

2 温度を合わせる

＜｜＞

（約1～3分）

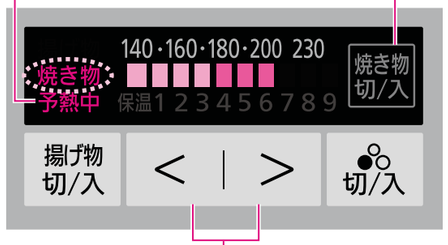
3 予熱中 表示が消えたら… 焼く

ピピピ…

4 調理が終わったら… 切る

焼き物 切/入

予熱中は点滅、予熱が終わったら消える



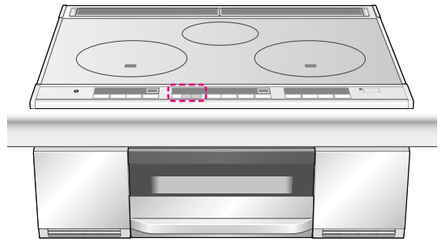
- **温度の範囲**：140～230℃

■タイマーを使うとき（P.17）

タイマーを使う

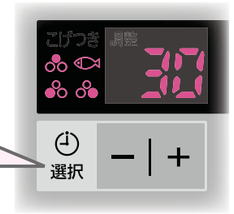
設定時間後、自動的に切りたいとき（タイマー）

長時間煮込むときや、ゆで時間や焼き時間などをきちんと合わせたいときなどに便利です。



タイマーは選択式です！

＊左IH、右IH、後ろIH、ラジエント、グリルに使えます。
操作するときは、いずれかを選んで行います。



お知らせ

- 「焼き物」メニューのときは、タイマーボタンを押すと温度表示が消えます。

スタートしたあと…

1 ヒーターを選択し

選択 ヒーターを選択する（点滅させる）

2 時間を設定する

－｜＋

＜設定できる時間の範囲＞

■左右IHヒーターのとき

（右IHを選択した場合）

（h: 時間）

● 1分～9時間

■後ろIHヒーターのとき

● 1分～9時間

■ラジエントヒーターのとき

● 1分～30分

■グリル（手動）のとき

● 1分～30分

ピピピ…

時間が 0 になったら…

自動的に切れる

■取り消すとき
→ - - になるまで、－|を押す。

■複数のヒーターでタイマーを使っているとき
選択しているヒーターの残時間を表示しています。

点滅しているヒーターの残時間を表示

タイマー使用中のヒーターが点灯

- 別のヒーターの残時間を確認するときは
  → 選択 で確認したいヒーターを選択する。（点滅させる）

- 時間は、次の単位で設定できます。
  - 30分まで：1分刻み
  - 90分まで：5分刻み
  - 2～9時間まで：1時間刻み
- 押し続けると、早送りできます。
- 最初に －| を押すと、最長時間（IHヒーターの場合、9時間）から減らしながら設定できます。

グリルで焼く　調理のポイント

自動　手動

焼くものに合わせて使い分ける

自動

グリルの定番メニューを簡単に…

メニューに合わせ、火力や時間を自動で調節。

手動

「自動」で焼けないものは…

自動メニューにないものや、様子を見ながら焼きたいときに。
少し追い焼きしたいときにも。

- 調理物や容器の高さは4cm以下にする
- ハマグリなど開くものは焼かない
- 串の焦げが気になるときは、串にアルミ箔を巻く

■「自動」メニューは…

- 下準備をきっちりとする（右表）
- 冷凍物は、完全に解凍してから焼く
- 調理中は、扉を開けない

■「手動」メニューは…

- 反りやすいものは下準備する
  （あなごには串を刺す/いかには切れ目を入れる）
- 皮付きのとりもも肉は、皮に穴を開ける
  （皮の反り返りを防ぐため）
- 焼きなすは表面に穴を開ける
  （破裂を防ぐため）

お願い

●焼け具合や時間は、調理物の種類・大きさ・数・鮮度や季節などにより異なります。
- 自動：右の表を参考に、弱・中・強を調節してください。
- 手動：焼け具合を見ながら、焼いてください。

自動

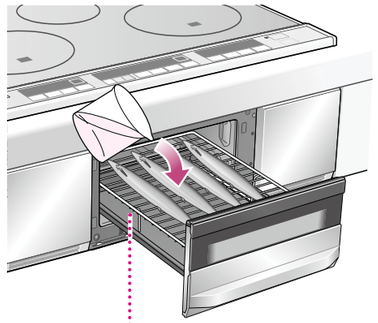
メニュー	下準備	火力調節の目安 弱	中	強
「生・姿焼き」 生魚の姿焼き 自動で焼き上がるおよその時間です	●水分の多い魚（あじなど）を塩焼きにするときは、両面に塩を振って約20分置く。水洗いして水気を拭き、振り塩をする。 ●さんまや川魚は、焼く直前に振り塩をする。 ●切れ目を入れる。（皮の乾燥による裂け・反りの防止） ●尾ヒレに化粧塩をする。（焦げすぎ・型くずれ防止） ●特に水分の多い魚（甘だい・めばる・かさごなど）のときは、焼き網に油を塗ったアルミ箔を敷く。（裏面に魚のたんぱく質が固まって付着するのを防止）	●**小さめ、脂ののっているもの** 小あじ 1～6尾 13～18分 はたはた	さんま 1～4尾 14～19分 （生さんま・塩さんま・はらわたを取ったもの） あじ・真だい・いさき	●**大きめ、水分の多いもの** たい（400g以上） 1尾 19～22分 あじ（250g以上）・ひらあじ・甘だい
「切身/干物」 	●切り身は、皮に切れ目を入れる。 	●**干物** さんまの開き 1～2枚 8～11分 ししゃも	●**切り身**（一塩もの・生） 塩さけ 1～4切 10～14分 塩さば ●**干物** あじの開き 1～2枚 10～14分 ほっけ・かれい一夜干し	●**切り身**（生） 生さば、生さけ 1～4切 11～15分
「つけ焼き」 つけ焼きやみそづけなど 	●つけ焼きは、たれを拭き取る。（焦げ防止） ●みそづけは、みそを洗い流して拭く。	●**小さめ、つけ時間の長いもの** ぶりのつけ焼き（小さめ） 1～8切 7～12分	ぶりのつけ焼き 1～4切 9～13分 さわら・たいのみそづけ・しょうゆづけ	

手動

メニュー	火力調節の目安 弱 890W相当	中 1,260W相当	強 1,550W相当
・**焦げやすいもの** みりん干しなど ・**焼きにくいもの** 丸干しなど ・**反りやすいもの** あなご・いかなど ・**その他** 鶏の手羽先・手羽元、さざえなどの貝 この時間を目安に設定してください	●**各種みりん干し** いわし 8尾 4～6分 さんま 2尾 6～8分 さば（半身） 2枚 11～13分 小あじ 4尾 6～8分 ※みりん干し・市販のみりんづけは焦げやすいので注意する。 鶏のももつけ焼き 1～2枚 18～20分	鶏のもも塩焼き 1～2枚 16～20分 手羽先・手羽元 焼き鳥 6本 12～15分	うるめいわし 8～10尾 6～8分 帆立貝 4個 10～13分 焼きおにぎり 4個 10～15分 さざえのつぼ焼き 6個 10～12分 いかの姿焼き 2はい 8～10分 いかの一夜干し 1枚 6～8分 焼きなす（直径4cm） 3本 15～20分 焼き芋（直径4cm） 3本 20～25分

グリルで焼く　操作のしかた

準備

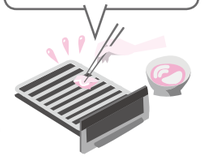


●受け皿には、必ず水を入れる。
（水を入れないと、調理物や落ちた脂が燃えることがあります。また、安全機能が働いて、加熱が止まることもあります。）

1 受け皿に水（コップ1杯＝約200mL）を入れる

2 焼き網に調理物を載せる

焼き網にサラダ油を塗ると、こびりつき防止に！



●載せ方
- 干物は、皮面を下にする。
- 皮付きの鶏もも肉は、皮面を上にする。
- 焦げやすい・薄い部分は手前にする。

切り身・ホイル焼きなどは、少し間をあけて斜め置きに。

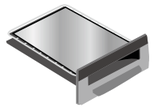
骨付きもも肉・なすなどは、厚い部分を中央に。

グラタンなどは、縦置きに。

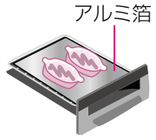
鶏もも肉などは、横置きに。

■焼き網にアルミ箔を敷く場合は

●焼き網から、はみ出さないようにする。



●こんなものには、焼き網にアルミ箔を！
- 底がザラザラしたグラタン皿（焼き網のフッ素剥がれ防止）



3 扉をゆっくりと奥まで確実に閉める
（調理物が動かないように）

4 電源スイッチを入れる

お願い

●もちなど膨れるものは、焼けたらすぐに取り出してください。
（ヒーターなどにくっついて固まり、扉が開かなくなる原因）

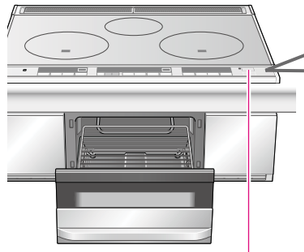
●脂分の多いものを焼くときは、ご注意ください。
（飛び散った脂がヒーターに当たり、瞬間的に炎が出ることがあります）
- 加熱中は、扉を開けない。（空気が入り、炎が大きくなります）
- 調理後30秒程度してから、扉を開ける。（煙が多く出るため）

お知らせ

●使い始めは、煙やにおいが出ることがあります。

●調理後も内部の温度が高いときは、約10分間冷却ファンの回る音がします。

自動で焼く



電源「入」（ランプ点灯）

こんなときは…

●メニューを間違えてスタートしたとき
→30秒以内なら、いったん切ってやり直す。
→30秒以上たっていたら、手動で焼く。

1 メニューを選ぶ

メニュー

●押すごとに、「生・姿焼き」→「切身／干物」→「つけ焼き」→取消

2 火力を選ぶ

＜ | ＞

3 スタートする

切/入

●焼き時間の表示は確定まで点滅、確定したら点灯

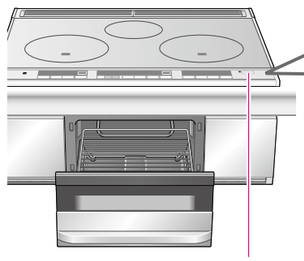
•火力調節の目安（P.19）

4 調理が終わったら…自動的に切れる

ピピピ…

●焼き足りないときは、手動で焼く。

手動で焼く



電源「入」（ランプ点灯）

こんなときは…

●連続して焼くとき
→いったん切る。
（約30分連続して加熱すると、「切り忘れ自動OFF」が働きます）

1 スタートする

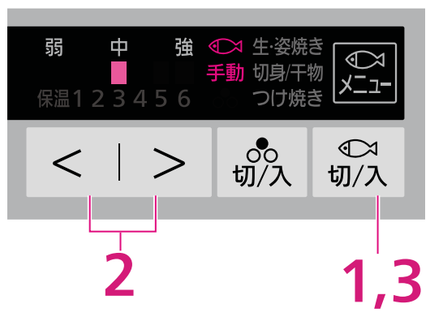
切/入

2 火力を合わせる

＜ | ＞

3 調理が終わったら…切る

切/入



•火力調節の目安（P.19）

■タイマーを使うとき（P.17）

便利な機能　オールロック/ラジエントロック

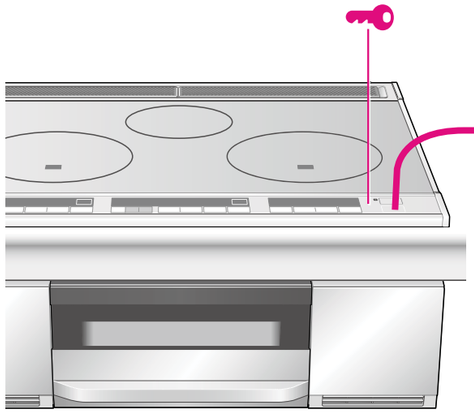
●電源スイッチを入れて、各設定を行ってください。

オールロック／ラジエントロック

ボタンを押しても受け付けないようにします。

いたずらや誤操作を防ぎたい

（ロック中、点灯する）



＜3口IHタイプ＞

■すべての操作をロックするとき

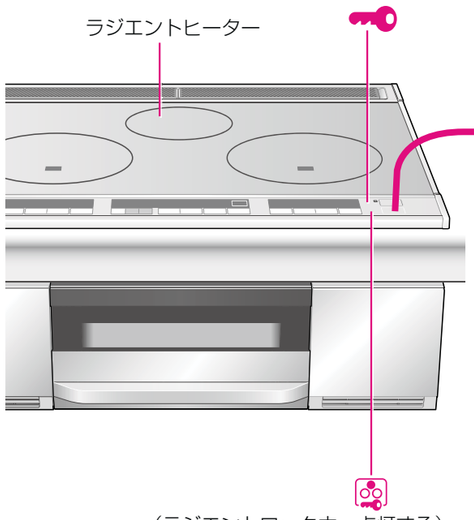
オール ロック　**押す**（約3秒）

●解除するとき：再度3秒押す。

※使用中は、ロックできません。

（ロック中、点灯する）

ラジエントヒーター



（ラジエントロック中、点灯する）

＜2口IH+ラジエントタイプ＞

■すべての操作をロックするとき

ロック オール　**押す**（約3秒）

●解除するとき：再度3秒押す。

※使用中は、ロックできません。

■ラジエントヒーター操作だけロックするとき

ロック オール　**押す**（約5秒）

●解除するとき：再度5秒押す。

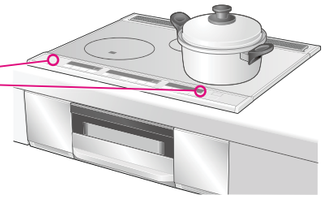
※ラジエントヒーター使用中は、ロックできません。

換気連動システムについて ＜3口IHタイプ＞

換気連動システム対応のレンジフードなら…

加熱を始めると、自動で換気が始まります

（加熱を止めると、換気も停止）



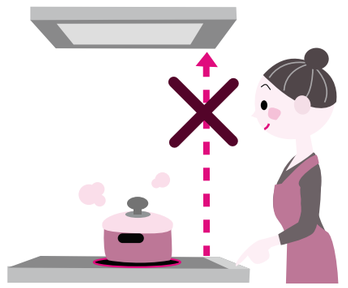
お願い

●送受信を妨げないため、次のことを守ってください。

- 手や頭で信号を遮らない。
- 送信部に鍋などを置いたり、フライパンの取っ手を向けたりしない。
- 送信部に油汚れが付いたままにしない。
- テレビ・照明器具などのリモコンを使いながら操作しない。

●その他の理由でうまく送受信できない場合は、レンジフード側で操作してください。
（レンジフードの取扱説明書へ）

レンジフードを自動で運転させたくないとき



1 中央操作部の ＜ | ＞ **を同時に押す**（約3秒）

（入）→ （切）　・現在の設定を表示したあと表示が変わる

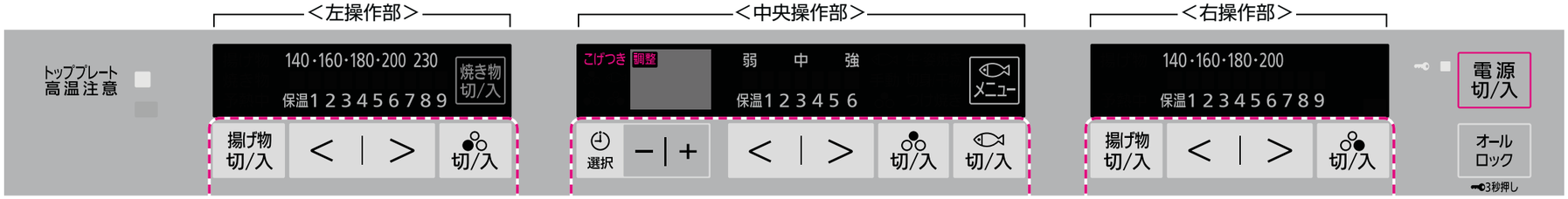
約3秒後に表示が消える（変更完了）

●元に戻すときは、再度3秒押す。

設定を変更する

揚げ物温度/こげつきお知らせ　　自動OFF時間/光るリング

ご家庭の使い方に合わせて設定が変更できます。



揚げ物温度補正
こげつきお知らせ解除

電源スイッチ自動OFF時間
光るリング点滅

揚げ物温度補正
こげつきお知らせ解除

●電源スイッチを入れて、各設定を行ってください。
（電源スイッチを切っても、設定は記憶されます）

いつも使う鍋に合わせて 揚げ物の温度を補正したい

実際の油温と本機の表示がずれる場合、鍋に応じて温度を補正（調整）できます。

「揚げ物」の「予熱中」表示が消えてから…（P.15）
（予熱前や予熱中は、調整できません）

1 < | > **同時に押す**（約3秒）
＜左操作部または右操作部＞

・「調整」が点滅

2 < | か | > で**温度を調整する**

・調整範囲：
−15℃・−10℃・−5℃・
+5℃・+10℃・+15℃

3 < | > **同時に押す**

・「調整」が点灯
（2秒後に消灯）

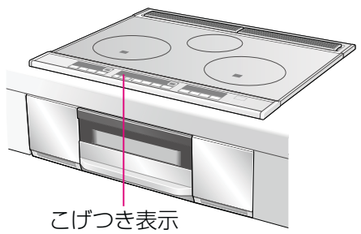
■取り消すとき
「予熱中」表示が消えてから、手順**1**～**2**で に戻し
手順**3**で「調整」が表示されないことを確認する。

■調整した温度を確認するとき
「予熱中」表示が消えてから、手順**1**で確認する。
（約1分たつと、元の表示に戻る）

※調整後に別の鍋を使うときは、調整した温度を確かめてから調理してください。

煮る料理をしないときは こげつきお知らせを解除したい

1 − | | > **同時に押す**（約1秒）
（こげつき が消える）
＜中央操作部＞ ＜左操作部または右操作部＞



■再設定するとき
手順**1**の操作で こげつき を表示させる。

※左右IHどちらの操作部で操作しても、左右IH両方の「こげつきお知らせ」が解除／設定されます。
※左右IHヒーターの一方でも使っていると、解除／設定はできません。

電源スイッチ 自動OFF時間を 遅くしたい 早くしたい

1 − | + **同時に押す**（約3秒）
＜中央操作部＞

・電源切/入 が点滅し現在の設定時間を表示

2 − | か | + で**時間を選ぶ**

・調整範囲：
5分・10分・15分・30分

3 − | + **同時に押す**

※いずれかのヒーター使用中は、変更できません。

＜3口IHタイプ＞ 電源「切」後の 光るリング点滅を 消したい

トッププレートの高温をお知らせする、光るリングの点滅は、消せます。

1 − | < **同時に押す**（約3秒）
＜中央操作部＞

（現在の設定が表示される）
・点滅するとき：「0」
・点滅しないとき：「1」

2 < | > で「1」を選ぶ

3 − | < **同時に押す**

■点滅させるとき
上記の手順**1**～**3**で、1 → 0 にする。

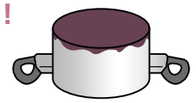
※いずれかのヒーター使用中は、変更できません。
※点滅を消したときは、天面操作部の「高温注意ランプ」で、トッププレートの状態を確認してご使用ください。

お手入れする　日常のお手入れ

⚠警告

■使用後しばらくは、高温部に触れない
（やけどの原因）
→電源スイッチを切り、各部が冷めてから
お手入れしてください。

鍋底の汚れも忘れずに落として！



（汚れが鍋とトッププレートに焼き付いてくっつき、無理に剥がすとトッププレート破損の原因になります。）

汚れたらすぐ！

調理物や油は、焼き付くと取りにくくなります。

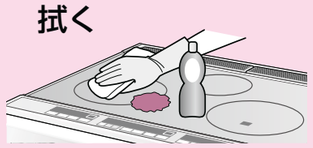
トッププレート

通常の汚れは

布巾をよく絞り、
水拭きする

油汚れは

洗剤を付けた布巾で
拭く



**汚れが取りにくいときや
こびりついた焦げ付きは**

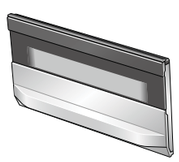
クリームタイプの
クレンザー（ジフなど）を付け、
丸めたラップや
アルミ箔で
こすり取る

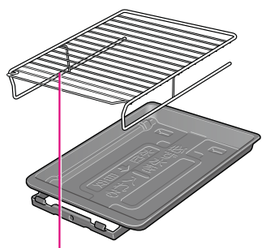
●お手入れ用クリーナーを別売しています。（裏表紙）

使うたびに！

グリル扉・焼き網・受け皿

洗剤で洗う





●水につけておくと、
お手入れしやすくなります。

※外し方・取り付け方（P.28）

○ 洗剤を使うときは…

●台所用洗剤（中性）を使う！

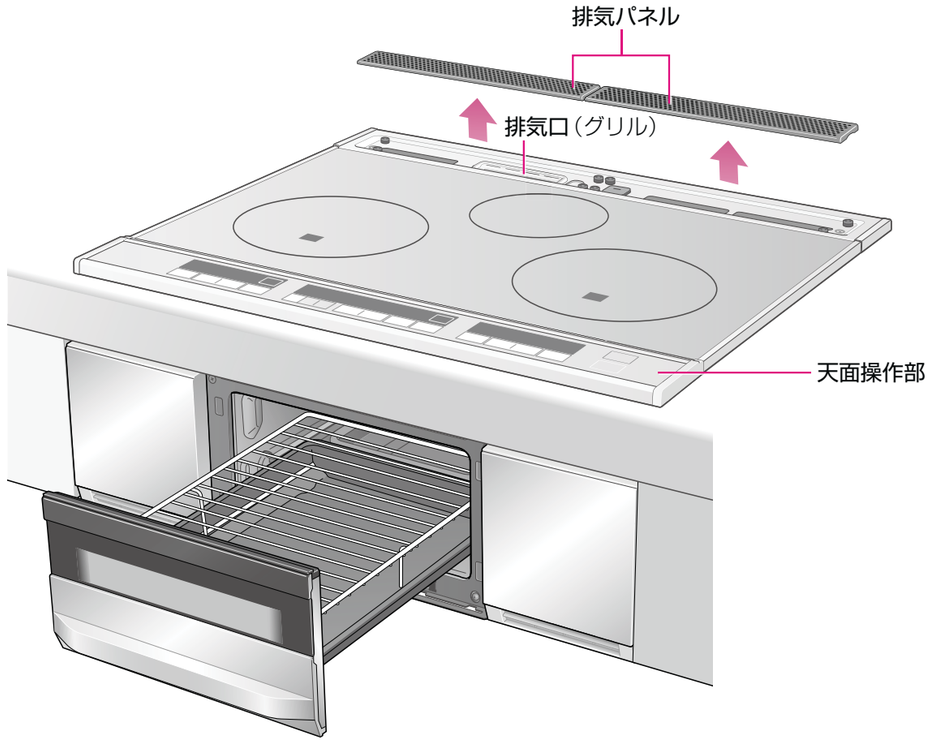
× 次のものは使わないで！

●酸性やアルカリ性の洗剤（変色します）
例）漂白剤・住宅用合成洗剤など
※必ず洗剤の注意書きを確認してください。

●たわし・粉末タイプのクレンザー
（傷付きます）

グリル扉、フィルターには使わない

●食器洗い乾燥機
（パッキン・樹脂部が変形します）



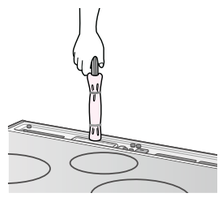
こまめに…

ほこりや汚れを取り除いてください。

排気口（グリル）

洗剤を付けた
布巾で拭く

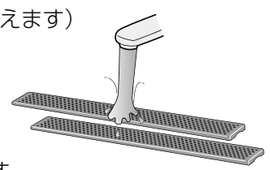
●割り箸に布などを
巻き付け、強く縛る。
（落とさないようにする）



排気パネル

洗剤で洗う
（食器洗い乾燥機も使えます）

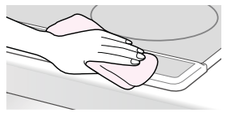
●目詰まりすると、
異常を検知して、
火力が下がったり
加熱が止まったり
することがあります。



天面操作部

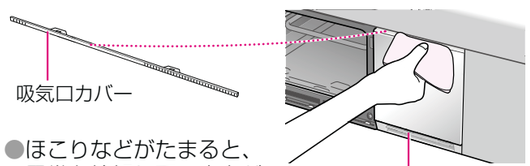
布巾をよく絞り、
水拭きする

●放置すると、汚れが残ります。



フィルター・吸気口カバー

布巾をよく絞り、水拭きする



●ほこりなどがたまると、
異常を検知して、火力が
下がったり加熱が止まったり
することがあります。

■汚れが取りにくいときは…
吸気口カバー・フィルターを外して水洗いする。

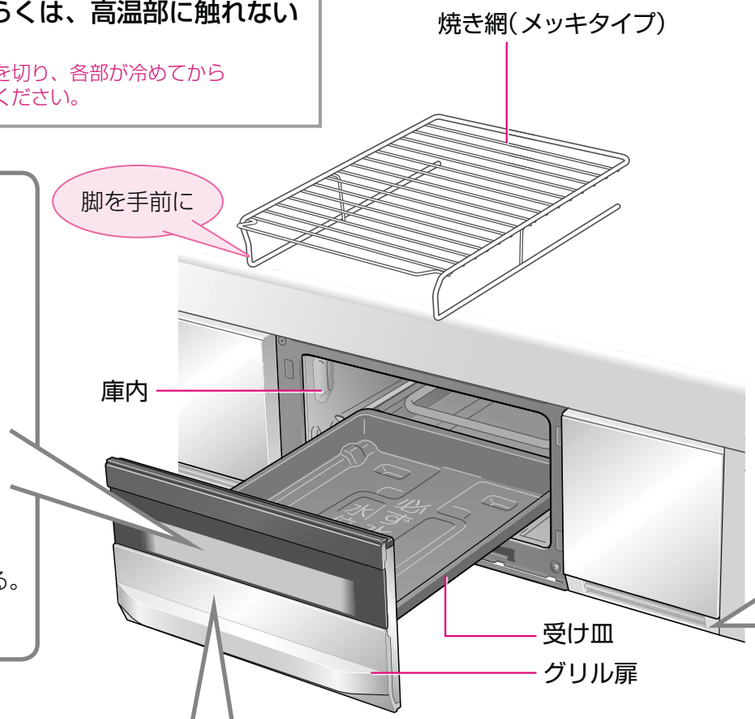
※外し方・取り付け方（P.29）

お手入れする

グリル・フィルター・吸気口カバーの **外し方　・取り付け方**

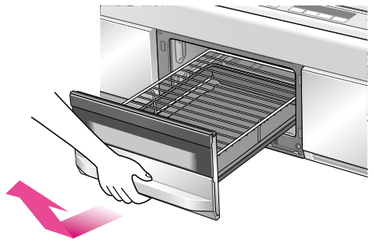
⚠警告

■**使用後しばらくは、高温部に触れない**
（やけどの原因）
→電源スイッチを切り、各部が冷めてから
お手入れしてください。



グリル扉・受け皿

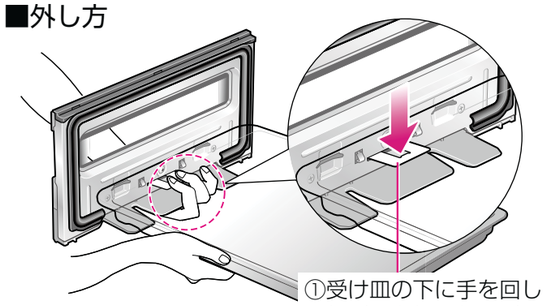
■外し方／取り付け方



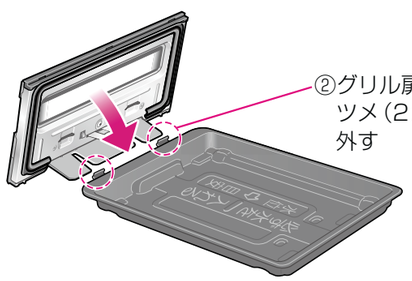
止まるまで引き出して斜め上に引き上げる。
（取り付けは逆の要領で）

グリル扉

■外し方

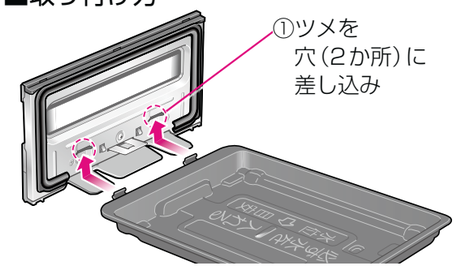


①受け皿の下に手を回し
板バネを押さえながら

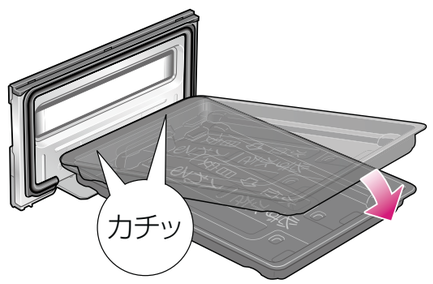


②グリル扉を倒して
ツメ（2か所）を
外す

■取り付け方



①ツメを
穴（2か所）に
差し込み

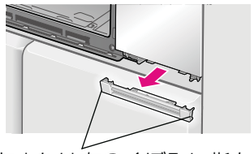


②受け皿を元の位置に戻す

フィルター（左右）

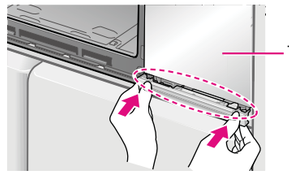
●グリル扉は引き出しておく。

■外し方



左または右のくぼみに指をかけ、
フィルターを外す

■取り付け方

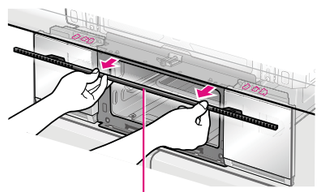


サイドカバーの下部の位置に合わせ、
フィルターを奥まで差し込む

吸気口カバー

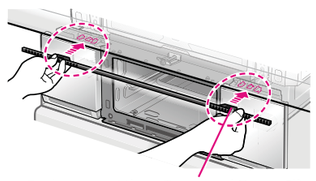
●グリル扉は引き出しておく。

■外し方



グリル上部に指をかけ、
吸気口カバーを引き抜く

■取り付け方



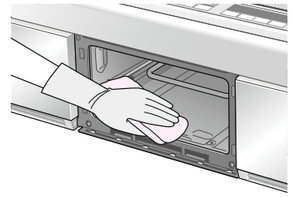
吸気口カバーの凸部（2か所）を
奥まで差し込む

定期的に…

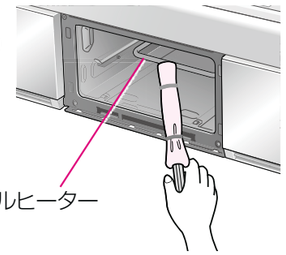
庫内・グリルヒーター

①グリル扉・受け皿を外す

②庫内に台所用洗剤（中性）を
付けた布をしばらく
かぶせておき、拭き取る



③割り箸に布などを巻き付けて
強く縛り、台所用洗剤（中性）
をしみこませ、
グリルヒーターを
なぞるように拭く。



パッキンの交換

扉のすき間から煙が漏れ出したり、柔軟性がなくなったりするなど

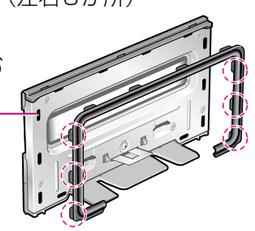
グリル扉のパッキンが傷んできたら…

パッキンを交換する（裏表紙）

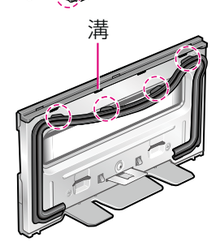
●パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。
（取っ手が高温になったり、扉から煙が出たりして、
自動調理がうまくできません）

①古いパッキンを引っ張って外す（左右3か所）

②新しいパッキンの凸部を
扉裏側の穴にしっかり押し込む



③ヒダ（4か所）を溝に差し込み、
全体を完全に押し込む



故障かな?

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認ください。

	こんなときは	ここを確かめてください
電源	IHクッキングヒーターが **使えない**	●電源スイッチは入っていますか? ●電源スイッチは、誤って押しても簡単に入らないようになっています。 ➡少し長めに押す。 ●オールロックしていませんか? ●<3口IHタイプ>後ろIHとグリルは同時に使えません。 <2口IH+ラジエントタイプ>ラジエントヒーターとグリルは同時に使えません。
		「電源スイッチ自動OFF」が働きました ●電源「入」のまま、ボタン操作しないで約15分(または設定した時間)以上たつと、自動的に切れます。 ➡再度、電源スイッチを入れる。 ➡自動OFFの時間は、最大約30分に変更できます。(P.25)
	<2口IH+ラジエントタイプ> ラジエントヒーターが **使えない**	●火力合わせをしないとスタートしません。(P.13)
	使用中に **ヒーターが切れていた**	**「切り忘れ自動OFF」が働きました** ●一定時間ボタン操作しないと、ブザーが鳴ってヒーターが切れます。 (IHヒーターやラジエントヒーター:約45分、グリル:約30分) ➡再度、ボタン操作する。 ・長時間の調理をするときは、タイマーを使う。
		●「こげつきお知らせ」が働いていませんか? ➡鍋の状態を確認し、お知らせ表示を消す。(P.11)
	ラジエントヒーター<2口IH+ラジエントタイプ>やグリルが **ついたり消えたりする**	●自動的に温度調節しています。(故障ではありません)
	ブレーカーが落ちる	●ご家庭の総電気容量が不足していると、他の電気製品と同時使用した場合にブレーカーが落ちることがあります。(P.34) ➡お買い求め先にご相談ください。
操作・表示	**ラジエントロックや オールロックが 解除できない**	●ラジエントロック・オールロックの両方がかかっている場合は、一度に解除できません。<2口IH+ラジエントタイプ> ➡ ロック オール/ラ でオールロック(3秒押し)、ラジエントロック(5秒押し)の両方を解除する。
	タイマーセットできない	●タイマーセットしたいヒーターが入っていますか? ➡加熱をスタートしてから、タイマーをセットする。
		●タイマーセットしたいヒーターを選択していますか? ➡ 選択 でヒーターを選択して、時間を設定する。
		● 選択 を押したまま約10秒たつと、選択状態が取り消されます。 ➡再度選択する。
	<3口IHタイプ> 電源スイッチを切ると、 トッププレート高温時の **光るリングの点滅が暗くなる**	●消費電力を抑えるため、電源スイッチを切ったあとは少し暗くなります。 (故障ではありません) ➡点滅が気になるときは、消すことができます。(P.25)
	グリル(自動)の残時間表示が **途中で増える、減る**	●残時間は、スタート時には目安時間を表示します。調理物の種類や量などを判定したら、適切な調理時間に切り換えます。

	こんなときは	ここを確かめてください
操作・表示	**タイマーの残時間が わからない**	●タイマーの残時間表示は選択されているヒーターの時間です。 ➡ 選択 で確認したいヒーターを選ぶ。
	<2口IH+ラジエントタイプ> **ラジエントロック操作(5秒押し) 中に🔑を一時的に表示する**	● ロック オール/ラ ボタンがオールロックとラジエントロックを兼ねているため、「5秒押し」の途中で一時的に表示しますが、故障ではありません。
音	**加熱中に 鍋から音がする**	●鍋の種類によって、「キーン」「ジー」「ブーン」など共振する音がして、取っ手にわずかな振動を感じたり、動いたりすることがあります。 (異常ではありません) ➡鍋の位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。
		●加熱中に鍋を外したときや加熱を開始したときに、「ピン」という短い金属音がすることがあります。
	本体内部の音が **大きくなったり 小さくなったりする**	●本体内部にある冷却ファンの音で、火力や鍋の材質に応じて運転モード(4段階)が切り換わります。 (火力を上げると高速運転するため、音も大きくなります)
	電源スイッチを切っても **ファンの音がする**	●本体内部の温度が高い間は、冷却ファンが作動します。 (温度が下がると、自動的に止まります)
風	**扉の周囲から風が出る**	●冷却ファンが作動すると、排気パネル以外に、扉の周囲からも風が少し出ます。
火力	IHヒーターの **火力感がなくなる**	**「温度過昇防止」が働きました** ●予熱時間が長すぎたときなど、鍋底の温度が上がりすぎると、自動的に火力が弱くなります。(火力表示は変わりません) ・温度が下がると、元に戻ります。
		●土鍋など、IHヒーターが高温になる鍋を使っていませんか? ➡市販の土鍋は、CH・IH IH マークや「IH用」の表示があっても使わない。
	複数のヒーターを同時に使うと **●火力が弱くなる ●火力表示が勝手に下がる ●火力が上げられない ●使えないヒーターや メニューがある**	●総消費電力を超えないように、自動的に火力を制限しています。(P.34) ・IHヒーターの火力表示が勝手に下がったり、< I > を押してもピピッと鳴って火力が上がらなかったりすることがあります。 ・切/入 を押しても、ピピッと鳴って受け付けない(スタートしない)ことがあります。
揚げ物	**●予熱時間が長い ●油温がずれる**	●鍋が光火力センサーからずれていませんか? ●鍋底・トッププレートが汚れていませんか? ●800gより多い油を入れていませんか? ●熱い油・茶褐色の油・濁った油を使ったり、揚げカスが残ったりしていませんか? ●鍋の種類・材質、底の形や大きさによっては、油温がずれたり、予熱時間が長くなったりするものがあります。 ➡ CH・IH IH マーク付きの鍋をおすすめします。(P.14) ※油温がずれる場合は、< I > で設定温度を調節する。(P.15) ➡いつも同じ鍋を使う場合は、揚げ物の温度を補正する。(P.24)

故障かな?

●お問い合わせや、修理を依頼される前にご確認ください。

こんなときは		ここを確かめてください
焼き物	<3口IHタイプ> ●予熱時間が長い ●温度がずれる	●鍋が光火力センサーからずれていませんか？ ●鍋底・トッププレートが汚れていませんか？ ● 予熱中 表示中に、水・油・調理物を入れていませんか？ ●フライパンによっては、鍋底の温度がずれることがあります。 ➡ S CH-IH S IH マークのフライパンを使う。(P.16) ※温度がずれる場合は、< I > で設定温度を調節する。(P.16)
こげつきお知らせ	加熱が止まったときの 焦げ付きが多い(少ない)	●鍋の種類・材質・底の形や大きさ・火力・調理メニューなどによって、加熱が止まるときの焦げ付き方は変わります。
こげつきお知らせ	●焦げ付いているのに 加熱が止まらない ●焦げ付いていないのに 加熱が止まる	●「こげつきお知らせ」を解除していませんか？ ●「6」以上の火力では、働きません。 ●煮物・煮込み以外の調理や、ジャム作りなど弱い火力で水分を飛ばすもの、パエリアなど少し焦げ付かせるものは、誤検知して加熱が止まることがあります。 ➡お知らせ表示を消し、再加熱する。(P.11) ➡「こげつきお知らせ」を働かせたくないときは、解除する。(P.24)
レンジフード	<3口IHタイプで 換気連動システム対応の レンジフードを使っている場合> IHクッキングヒーターを使っても レンジフードが 連動しない	●手や頭で信号を遮っていませんか？ ●送信部に鍋などを置いたり、フライパンの取っ手を向けたりしていませんか? ●送信部が油で汚れていませんか？ ●テレビ・照明器具などのリモコンを使いながら操作していませんか？
		●レンジフードが連動しない設定になっていませんか？ ➡レンジフードと連動する設定に戻す。(P.23)
		●換気連動システム対応のレンジフード以外は、連動しません。 ●換気連動システム対応のレンジフードであっても、信号の種類が異なる場合は連動しません。
		●その他の理由でうまく連動しないとき ➡レンジフード側の操作部を使う。(レンジフードの取扱説明書へ)

こんな表示が出たら…

表示	ここを確かめてください
●次の表示のときは、原因を取り除くと自動的に再加熱します。	
U 04 (交互表示)	**フィルター目詰まり検知** ●フィルター・吸気口カバー・排気パネルを塞いだり、ほこりがたまったりしていませんか？ ➡お手入れする。(P.27)
火力表示が点滅 (表示例：左右IH)	**鍋なし 自動OFF 小物 自動OFF** ●鍋はヒーターの中央に置いていますか？ ●使用中に、鍋を外しませんでしたか？ ●使えない鍋を使っていませんか？(P.8) ●ナイフ・スプーンなど、金属製の小物を置いていませんか？ (そのまま放置すると、1分後に表示が消えて通電を停止します)
●次の表示のときは、原因を確認し、対処してください。その後、切/入 を押して、表示を消してください。	
U 11 (交互表示)	**受け皿高温 自動OFF** ●グリルの受け皿に水を入れていなかったり、連続焼きなどで途中で水がなくなったりしていませんか？ ➡焼き足らないときは、受け皿に水が入っているかを確かめ、手動で焼け具合を見ながら焼く。
U 12 (交互表示)	**グリル高温 自動OFF** ●調理物の発火などで、グリル庫内の温度が異常に上がっていませんか？ ➡❶すぐに電源スイッチを切る。 ❷排気パネルをぬれたタオルで塞ぐ。 ❸ブレーカーを切る。 ・炎が消えるまで扉を開けないでください。
U 13 U 14 U 71 (交互表示)	**空焼き 自動OFF** ●約15分間空焼きしませんでしたか？➡鍋に調理物を入れ、再度ボタン操作する。 ・鍋の種類により、停止までの時間は異なります。 ・火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。 ●誤って、「加熱」メニューのときに油を予熱しませんでしたか？
U 33 (交互表示)	**揚げ物不適鍋 自動OFF** ●鍋の種類・材質・底の形や大きさなどによっては、加熱できないものがあります。(S CH-IH S IH マーク付きの鍋をおすすめします)(P.14) ●800ｇを超える量の油を入れていませんか？
U 34 (交互表示)	**揚げ物鍋ずれ 自動OFF** ●鍋がずれていませんか？　●800ｇを超える量の油を入れていませんか？ ●「予熱中」表示中に、食材や菜箸を入れませんでしたか？ ※対処したあと、再度ボタン操作して予熱し直せます。

■以上の内容を確かめても直らないときや、「H□□」表示が出たときは…

H □□ (交互表示)	故障です。修理をご依頼ください。 ➡電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容(「H」のあとの2桁の数字)をお買い求め先または修理ご相談窓口にご連絡ください。

仕様

タイプ		3口IHタイプ	2口IH+ラジエントタイプ
品番		SF33XSTK	SF32AST・SF32AS・EF32AE
電源		単相200 V（50-60 Hz 共用）	
総消費電力		5,800 W／4,800 W（切換式）※待機電力：ゼロ（電源スイッチ「切」の状態）	
大きさ（約）		幅600 mm × 奥行558 mm × 高さ232 mm	
グリル焼き網	大きさ（約）	幅236 mm × 奥行325 mm	
	上ヒーターまでの高さ（約）	60 mm	
質量（約）		18.5 kg	17.5 kg
左IHヒーター	最大火力	3,000 W*	
	火力調節（約）	10段階　100 W相当 ～ 3,000 W	
	焼き物温度調節（約）	5段階　140～230 ℃	
	揚げ物温度調節（約）	7段階　140～200 ℃	
	調理タイマー	1分～9時間	
右IHヒーター	最大火力	3,000 W*	
	火力調節（約）	10段階　100 W相当 ～ 3,000 W	
	揚げ物温度調節（約）	7段階　140～200 ℃	
	調理タイマー	1分～9時間	
後ろIHヒーター	最大火力	1,500 W	
	火力調節（約）	7段階　90 W相当～1,500 W	
	調理タイマー	1分～9時間	
ラジエントヒーター	最大火力		1,250 W
	火力調節(約)		3段階　340 W相当～1,250 W
	調理タイマー		1分～30分
グリル	最大火力	1,550 W	
	自動調理	魚（生・姿焼き　切身／干物　つけ焼き）	
	手動火力調節(約)	3段階　890 W相当～1,550 W相当	
	調理タイマー	1分～30分	

＊鉄・ホーロー鍋を使った場合

■複数のIHやグリルを同時に使うとき、総消費電力を超えないよう、次のようにIHヒーターの火力を制限します。
ただし、4か所（左IH、右IH、後ろIHまたはラジエントヒーター、グリル）の同時使用はできません。

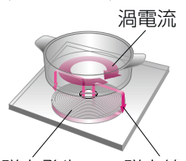
- ●火力表示はそのままで、火力が弱くなる。
- ●火力が1～数段階下がる。
- ●火力を上げたりスタートできない。

➡高火力が必要なときは、できるだけ同時使用を避けるか、他のヒーターの火力を弱めてください。

■本機はご使用環境などに合わせて総消費電力を切り換えられます。
（出荷時：5,800W）
必ず契約容量ブレーカー（契約容量ブレーカーがない場合は、主幹ブレーカー）をご確認いただき、総電気容量が60A未満の場合は総消費電力を4,800Wに切り換えることをおすすめします。
※詳細は、お買い求め先にお問い合わせください。

IH加熱（電磁誘導加熱）は、鍋自体を発熱させて加熱します。

（イメージ図）



磁力発生コイルに電気が流れ、磁力線が発生
▼
鍋を通るときに渦電流が発生
▼
電流が鍋の電気抵抗で熱に変わり、鍋が発熱

保証とアフターサービス よくお読みください

■使い方・お手入れ・修理などは、まず、お買い求め先へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

お買い求め先
電話　（　）　－
お買い上げ日　年　月　日

修理を依頼されるときは

「故障かな?」「次の表示が出たら…」（P.30～33）でご確認のあと、直らないときは、電源スイッチとブレーカーを切り、**お買い上げ日**と**下の内容**をご連絡ください。

製品名	IH（あいえいち）クッキングヒーター
品番	
故障の状況	できるだけ具体的に H□□ 表示が出たときは、その表示内容

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。
保証期間：お買い上げ日から本体1年間
※本製品は業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。
（出張診断のみでも料金がかかることがあります）
●修理料金は、次の内容で構成されています。
技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
部品代　部品および補助材料代
出張料　技術者を派遣する費用
●補修用性能部品の保有期間 8年
当社は、本製品の補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後8年間保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください
※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使い方・お手入れなどのご相談は

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時
電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは 365日）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は

パナソニック 修理ご相談窓口
電話 フリーダイヤル **0120-878-554**（パナは イイヨ）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。
●上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容を録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の 修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

●地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区	札幌	☎(011)894-1255	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭川	☎(0166)22-3015	旭川市2条通16丁目1166
	帯広	☎(0155)33-8478	帯広市西20条北2丁目23-3
	函館	☎(0138)48-6630	函館市西桔梗町589-241
東北地区	青森	☎(0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
	秋田	☎(018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩手	☎(019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮城	☎(022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山形	☎(023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福島	☎(024)991-9308	郡山市備前舘2丁目5
首都圏地区	栃木	☎(028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群馬	☎(027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨城	☎(029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼玉	☎(048)728-8960	熊谷市宮町1丁目29番
	千葉	☎(043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東京	☎(03)5477-9700	東京都杉並区本天沼3丁目43-16
	山梨	☎(055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川	☎(045)847-9720	横浜市戸塚区品濃町561-4
	新潟	☎(025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石川	☎(076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富山	☎(076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福井	☎(0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長野	☎(0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静岡	☎(054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛知	☎(052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐阜	☎(058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三重	☎(059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋賀	☎(077)582-5021	栗東市小柿9丁目4-10
	京都	☎(075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大阪	☎(06)7730-8888	門真市松生町1-15
	奈良	☎(0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎(073)475-2984	和歌山市栗栖373-4
	兵庫	☎(078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥取	☎(0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米子	☎(0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松江	☎(0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出雲	☎(0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜田	☎(0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡山	☎(086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
	広島	☎(082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山口	☎(083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香川	☎(087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳島	☎(088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高知	☎(088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛媛	☎(089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福岡	☎(092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐賀	☎(0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長崎	☎(095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大分	☎(097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮崎	☎(0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊本	☎(096)367-6067	熊本市東区健軍本町12-3
	鹿児島	☎(099)246-7050	鹿児島市上谷口町3128-3
沖縄地区	ナビダイヤル	0570-081-365	

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0513